



seção 1 .....	apresentação do produto
seção 2 .....	instalação
seção 3 .....	operação do produto
seção 4 .....	dicas
seção 5 .....	manutenção
seção 6 .....	solução para a maioria dos problemas
seção 7 .....	questões ambientais
seção 8 .....	dados técnicos
seção 9 .....	garantia

## agradecimento

Parabéns! Agora que você possui o Microondas Brastemp 6° Sentido, é muito importante que você leia todas as informações contidas neste manual, para poder tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece com toda a segurança e qualidade.

A Brastemp está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir sua crítica e sugestão.



# índice

1.	apresentação do produto .....	03
1.1	Conhecendo o produto .....	03
1.2	Dimensões do produto .....	03
1.3	Conhecendo o painel de controle .....	04
1.4	Conhecendo os acessórios .....	05
2.	instalação .....	07
2.1	Onde devo instalar? .....	07
2.2	Instalação elétrica .....	07
2.3	Instalação do microondas .....	08
2.4	Testando o microondas .....	09
3.	operação .....	10
3.1	Acertando o relógio .....	10
3.2	Programando o timer .....	10
3.3	Programando tempo e potência manualmente .....	10
3.4	Dicas para cozinhar no microondas .....	11
3.5	Função Início Imediato - + 30 segundos .....	12
3.6	Função Grill .....	12
3.7	Função Combinar Grill e Microondas .....	13
3.8	Função Prato Crocante / Crisp .....	13
3.9	Função 6º Sentido .....	14
3.9.1	Função Descongelamento Ultra Rápido / Jet Defrost .....	14
3.9.2	6º Sentido Aquecer .....	15
3.9.3	6º Sentido Prato Crocante / Crisp .....	16
3.9.4	6º Sentido Cozinhar a Vapor .....	17
3.9.5	6º Sentido Cozinhar .....	17
3.10	Trava de Segurança .....	18
4.	dicas .....	19
4.1	Cuide de sua segurança .....	19
4.2	Recipientes adequados para uso em microondas .....	20
4.3	Técnicas para cozinhar em microondas .....	20
5.	manutenção .....	21
5.1	Fazendo a limpeza do microondas .....	21
6.	soluções para a maioria dos problemas .....	22
7.	questões ambientais .....	23
7.1	Embalagem .....	23
7.2	Produto .....	23
7.3	Descarte .....	23
8.	dados técnicos .....	23
9.	garantia .....	24

# 1.apresentação do produto .....

## 1.1 Conhecendo o produto



saída de ar  
gabinete  
painel de controle  
puxador da porta  
visor da porta

## 1.2 Dimensões do produto

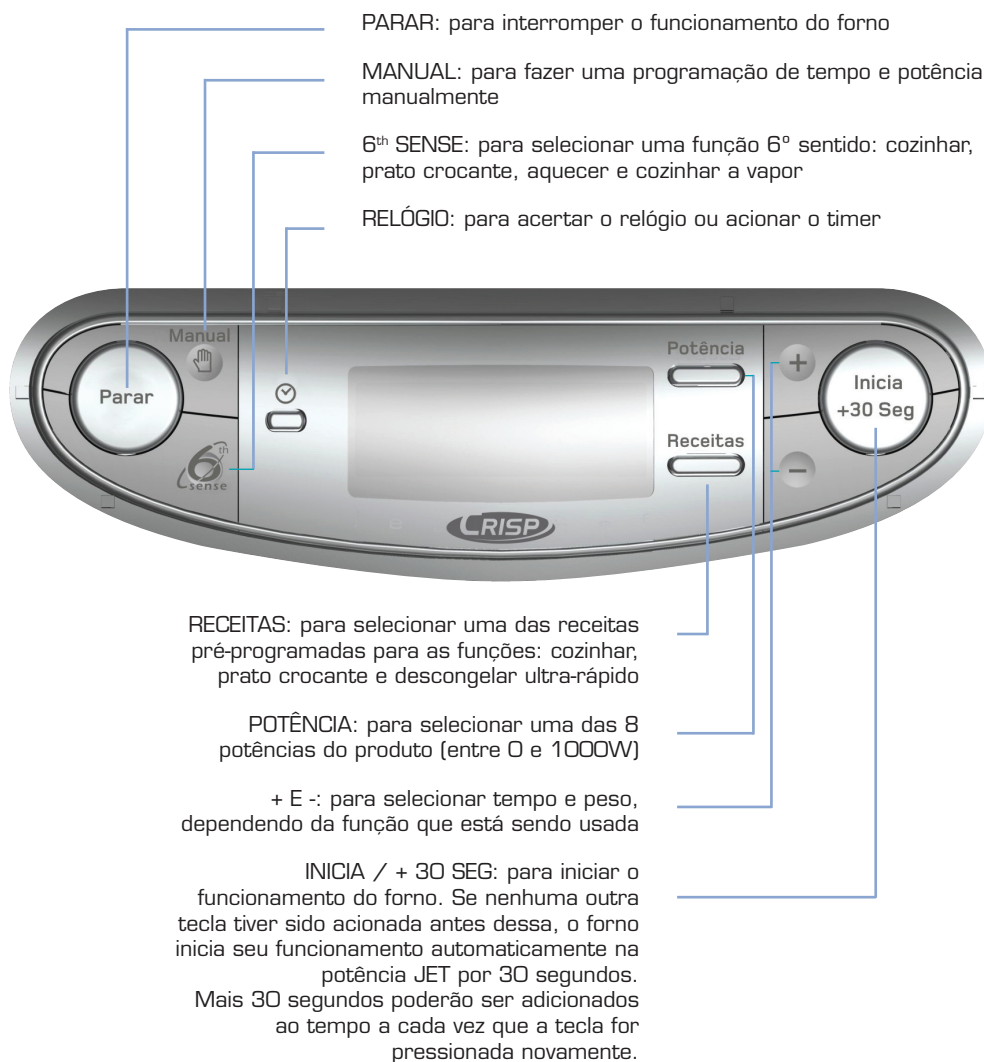
Vista frontal



Vista lateral



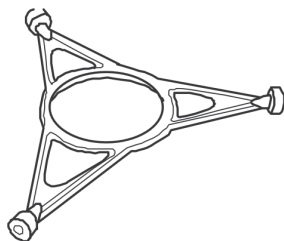
## 1.3 Conhecendo o painel de controle







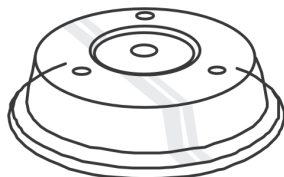
## 1.4 Conhecendo os acessórios



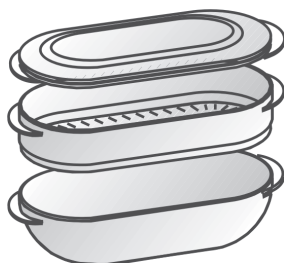
- descrição:** suporte do prato giratório
- utilização:** encaixa o prato giratório na parte inferior da cavidade
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças



- descrição:** prato giratório
- utilização:** serve como base para os recipientes com os alimentos
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças



- descrição:** tampa plástica
- utilização:** cobre os recipientes, evitando o ressecamento excessivo dos alimentos
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças



- descrição:** panela plástica para cozimento a vapor
- utilização:** para a utilização da função 6º Sentido Cozimento a Vapor ou também na programação manual. É necessário colocar no mínimo 100ml de água na parte inferior da panela, colocando os alimentos em cima da cesta, e fechando a panela com a tampa para obter os resultados desejados.
- limpeza:** evitar usar a lava-louças, para não deixar o plástico opaco. Lavar preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.

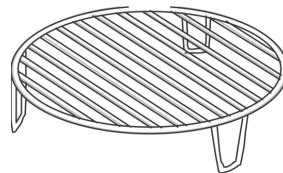


## seção 1

**descrição:** suporte metálico

**utilização:** para aumentar a eficiência da função Grill, utilize o suporte metálico para aproximar os alimentos do Grill

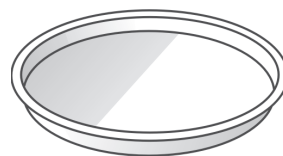
**limpeza:** pode ser lavado na lava-louças



**descrição:** prato crocante / crisp

**utilização:** para a utilização da função 6º Sentido Prato Crocante ou também na programação manual. Para utilizá-lo, basta colocar os alimentos congelados em cima do prato crocante e usar o forno conforme recomendado neste manual.

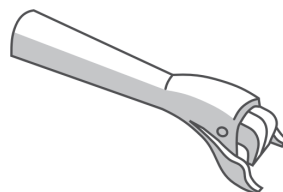
**limpeza:** evitar usar a lava-louças. Lavar preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.



**descrição:** pegador do prato crocante / crisp

**utilização:** serve para agarrar o prato crocante / crisp quando o mesmo estiver aquecido, evitando queimaduras

**limpeza:** pode ser lavado na lava-louças





## 2. instalação .....

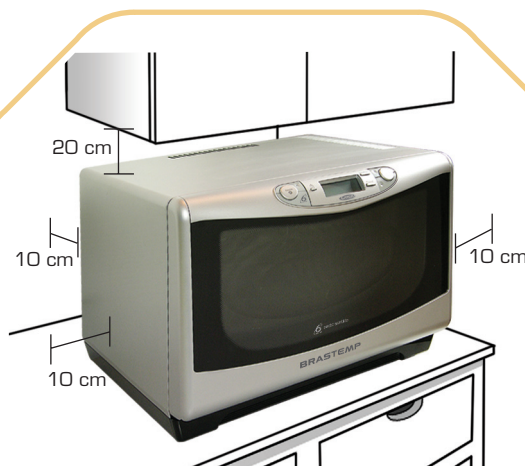
### 2.1 Onde devo instalar?

O Microondas deve ser instalado:

- Em local bem ventilado;
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no microondas;
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35°C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do microondas.

Para obter o máximo de rendimento do seu Microondas:

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do microondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu microondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.



### 2.2 Instalação elétrica

Para instalar corretamente o forno Microondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Dados Técnicos - página 23). Se necessário, contrate um eletricitista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem de 220V, para ligar o microondas;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o microondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 - Seção Aterramento. O fio terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás;
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.



#### ATENÇÃO:

- Este produto está disponível somente na tensão de 220V.

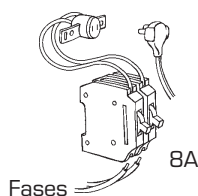


### ATENÇÃO:

- Não utilize benjamins e/ou extensões. O uso deste tipo de acessório pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos ao cabo de força.
- Antes de ligar o produto, verifique se a tomada possui tensão de alimentação de 220V.
- O forno de microondas não é "Bi-Volt".

- O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com as tabelas abaixo:

Ligação bifásica  
(220 V)



Voltagem	Corrente	Distância do quadro (m)	Bitola do fio (mm²)
220 V		até 40	2,5
		de 41 a 64	4,0
		de 65 a 97	6,0
		98 a 161	10,0

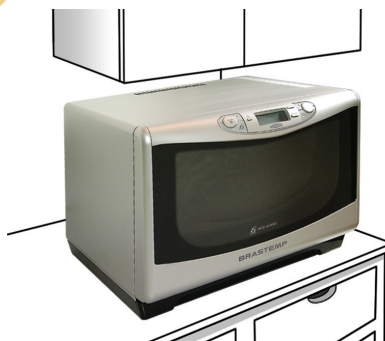
## 2.3 Instalação do microondas

### ATENÇÃO:

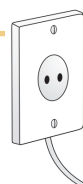
- Não utilize as peças de papelão (embalagens) no forno de microondas após a instalação.

1. Retire todas as peças que vêm dentro do microondas.

2. Posicione o forno microondas no local de instalação.



3. Faça a ligação do fio terra do microondas ao fio terra de sua residência. A ligação do fio terra deve estar conforme a Norma NBR5410. EVITE ACIDENTES. FAÇA O ATERRAMENTO DO PRODUTO.





#### 4. Monte o prato giratório da seguinte forma:



- Posicione o guia do prato giratório na parte inferior da cavidade
- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.

## 2.4 Testando o microondas

Ao ligar o seu microondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display não mostrará nenhuma informação. Para que o display mostre as horas, é necessário acertar o relógio como mostra o item 3.1 na página 10.

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla INICIA. A luz do forno vai se acender e o microondas começará a funcionar na potência JET. O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu microondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O microondas pára de funcionar. Este procedimento pode ser usado sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla INICIA. O microondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o microondas, aperte a tecla PARAR, deixe o tempo terminar ou abra a porta do produto.

### IMPORTANTE

- Quando o produto terminar a programação de cozimento feita o Ventilador e a luz do produto continuam funcionando, isto ocorre porque neste produto a temperatura interna da cavidade é utilizada para finalizar o processo de cozimento dos alimentos, porém caso seja conveniente parar este procedimento abra a porta do produto ou aperte a tecla PARAR.



## 3. Operação

Durante qualquer programação, caso nenhuma tecla for acionada em até 3 segundos, o display mostrará o seguinte ícone

Isto indica que a programação não foi finalizada, e o ícone piscará por 1 minuto, apagando automaticamente o display ao término deste tempo.

### 3.1 Acertando o relógio

1. Aperte e segure a tecla RELÓGIO por 3 segundos
2. Use as teclas + e - para ajustar as horas.
3. Aperte a tecla RELÓGIO novamente
4. Use as teclas + e - para ajustar os minutos.
5. Aperte a tecla RELÓGIO para finalizar

#### IMPORTANTE

- Sempre que no painel aparecer “.” significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica;

### 3.2 Programando o timer

1. Aperte a tecla RELÓGIO (não segure a tecla por mais de 3 segundos, senão a função de acertar o relógio é acionada)

2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo desejado, de acordo com a tabela:

INTERVALO DE TEMPO	TEMPO ADICIONADO A CADA VEZ QUE A TECLA + FOR APERTADA
De 0 segundos a 1 minuto	5 segundos
De 1 a 3 minutos	15 segundos
De 3 a 6 minutos	30 segundos
De 6 a 30 minutos	1 minuto
De 30 a 90 minutos	5 minutos

3. Aperte a tecla INICIA. O tempo programado começará a ser contado regressivamente, até que ao final um bip soará indicando o término da contagem.

### 3.3 Programando tempo e potência manualmente

1. Aperte a tecla MANUAL até que o ícone de Cozinhar com Microondas apareça no display.

Manual

2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo de cozimento desejado, de acordo com a tabela:

INTERVALO DE TEMPO	TEMPO ADICIONADO A CADA VEZ QUE A TECLA + FOR APERTADA
De 0 segundos a 1 minuto	5 segundos
De 1 a 3 minutos	15 segundos
De 3 a 6 minutos	30 segundos
De 6 a 30 minutos	1 minuto
De 30 a 90 minutos	5 minutos





3. Aperte a tecla **POTÊNCIA** para selecionar a potência desejada, de acordo com a tabela:

APERTANDO A TECLA	POTÊNCIA SELECIONADA	EQUIVALENTE A
Nenhuma vez	750 W	75%
1 vez	JET 1000W	100%
2 vezes	0 W	0%
3 vezes	90W	9%
4 vezes	160W	16%
5 vezes	350W	35%
6 vezes	500 W	50%
7 vezes	650 W	65%

4. Aperte a tecla **INICIA**. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

### IMPORTANTE

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência JET, e não na potência máxima JET 1000 W. Para que o forno funcione na potência máxima, é necessário apertar a tecla **POTÊNCIA** 1 vez antes de selecionar o tempo de cozimento desejado.
- Quando o produto terminar a programação de cozimento feita o Ventilador e a luz do produto continuam funcionando, isto ocorre porque neste produto a temperatura interna da cavidade é utilizada para finalizar o processo de cozimento dos alimentos, porém caso seja conveniente parar este procedimento abra a porta do produto ou aperte a tecla **PARAR**.
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **INICIA** novamente. Senão, basta apertar a tecla **PARAR** e a programação é apagada.
- O produto espera 30 segundos para que a tecla **INICIA** seja apertada e o cozimento comece. Após este tempo, a programação é automaticamente apagada e é necessário refazer a programação.

## 3.4 Dicas para cozinhar no microondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu microondas. Seu microondas possui 8 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências ao lado:

POTÊNCIA	EQUIVALENTE A	USO
0 W	0%	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos
90 W	9%	Se o forno estiver frio, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos
160 W	16%	Para descongelar alimentos em geral
350 W	35%	Para descongelar pratos prontos
500 W	50%	Para reaquecer pratos prontos
650 W	65%	Para preparar refogados e carnes
750 W	75%	Para ferver líquidos e cozimentos em geral
JET 1000 W	100%	Para ferver líquidos e cozimentos em geral, mais rápido



## 3.5 Função Início Imediato - + 30 segundos

Aperte a tecla INICIA. O forno ligará por 30 segundos na potência JET.

Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla INICIA novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display. Ou então adicione ou diminua o tempo programado através das teclas + e -.

### IMPORTANTE:

- Se desejar que o forno ligue na potência máxima, é necessário seguir os procedimentos do item 3.3.
- Não utilize o suporte metálico nem o Prato Crocante / Crisp ao usar esta função.
- Use luvas térmicas para evitar queimaduras.

## 3.6 Função Grill

A função Grill, usada principalmente para gratinar e dourar os alimentos, é o funcionamento da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do forno.

Durante seu funcionamento, o cozimento através de microondas não é acionado.

Para seu melhor uso, utilize o suporte metálico para aproximar o recipiente com o alimento da parte superior da cavidade. Mantenha uma distância mínima de 5 cm entre o alimento e/ou recipiente e o teto do forno. Quando esta distância não puder ser respeitada com o uso do suporte metálico, é aconselhável não utilizá-lo.

1. Aperte a tecla MANUAL até que o ícone da função Grill apareça no display.

Manual 

2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo de funcionamento do Grill desejado, de acordo com a tabela:

INTERVALO DE TEMPO	TEMPO ADICIONADO A CADA VEZ QUE A TECLA + FOR APERTADA
De 0 segundos a 1 minuto	5 segundos
De 1 a 3 minutos	15 segundos
De 3 a 6 minutos	30 segundos
De 6 a 30 minutos	1 minuto
De 30 a 90 minutos	5 minutos

3. Aperte a tecla POTÊNCIA para selecionar a potência desejada, de acordo com a tabela:

APERTANDO A TECLA	POTÊNCIA SELECIONADA	EQUIVALENTE A
Nenhuma vez	350 W	35%
1 vez	500W	50%
2 vezes	650 W	65%
3 vezes	0W*	0%
4 vezes	90W	9%
5 vezes	160W	35%
6 vezes	500 W	16%

\*Na potência 0W o produto somente ligará o Grill e não fará cozimento em microondas.

4. Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

### IMPORTANTE:

- Utilize, preferencialmente, recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Não utilize esta função por mais de 30 minutos.
- Use luvas para evitar queimaduras.
- Não utilize a panela plástica para cozimento a vapor nem a tampa plástica quando estiver utilizando esta função.



### 3.7 Função Combinar Grill e Microondas

A função Combinar Grill e Microondas é o funcionamento simultâneo da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do forno com o cozimento através de microondas. Desta forma, os alimentos são cozidos ao mesmo tempo em que são gratinados e/ou dourados.

Esta função permite economizar tempo no preparo de determinados alimentos. O uso do suporte metálico é possível, porém todos os cuidados descritos no item anterior continuam válidos para garantir o resultado esperado.

1. Aperte a tecla MANUAL até que o ícone da função Combinar Grill e Microondas apareça no display.

Manual

2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo de cozimento e funcionamento do Grill desejados, de acordo com a tabela:

INTERVALO DE TEMPO	TEMPO ADICIONADO A CADA VEZ QUE A TECLA + FOR APERTADA
De 0 segundos a 1 minuto	5 segundos
De 1 a 3 minutos	15 segundos
De 3 a 6 minutos	30 segundos
De 6 a 30 minutos	1 minuto
De 30 a 90 minutos	5 minutos

3. Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

#### IMPORTANTE:

- Todos os cuidados mencionados para o uso da função Grill continuam válidos para o uso da função Combinar Grill e Microondas, portanto devem ser igualmente considerados nesta função.

### 3.8 Função Prato Crocante / Crisp

A função Prato Crocante / Crisp é a utilização do Prato Crocante em combinação com o Grill e o cozimento através de microondas para que os alimentos congelados não somente sejam aquecidos / cozidos, mas também fiquem crocantes e dourados. O Prato Crocante / Crisp poderá ser aquecido antes de seu uso. Para isto, use sempre a função Prato Crocante / Crisp no tempo máximo de 3 minutos.

O uso do suporte metálico é possível, porém todos os cuidados descritos na explicação da função Grill continuam válidos para garantir o resultado esperado.

1. Aperte a tecla MANUAL até que o ícone da função Prato Crocante / Crisp apareça no display.

Manual

2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo desejado, de acordo com a tabela:

INTERVALO DE TEMPO	TEMPO ADICIONADO A CADA VEZ QUE A TECLA + FOR APERTADA
De 0 segundos a 1 minuto	5 segundos
De 1 a 3 minutos	15 segundos
De 3 a 6 minutos	30 segundos
De 6 a 30 minutos	1 minuto
De 30 a 90 minutos	5 minutos

3. Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.



### IMPORTANTE:

- O Prato Crocante / Crisp pode ser untado com óleo, azeite, manteiga ou margarina antes de ser pre-aquecido. Além de evitar que o alimento grude, esse procedimento fará com que o alimento fique mais dourado e crocante.
- O alimento deve ser preparado diretamente sobre o Prato Crocante / Crisp, sem o uso de nenhum outro recipiente ou utensílios cortantes, pois isso pode danificar o próprio prato e também o recipiente.
- Não lave o Prato Crocante / Crisp com produtos abrasivos para não danificá-lo ou remover a película anti aderente.
- Utilize somente utensílios de madeira ou plástico para mexer ou retirar alimentos do Prato Crocante / Crisp, para não riscá-lo.
- Centralize o Prato Crocante / Crisp em cima do prato giratório.
- O Prato Crocante / Crisp não pode ser utilizado em fornos convencionais. Só pode ser usado neste forno microondas através da seleção da função Prato Crocante / Crisp ou 6º Sentido Prato Crocante / Crisp.

## 3.9 Função 6º Sentido

O 6º Sentido contém programações que facilitam o uso do produto devido a calcularem automaticamente o tempo e potência de forma adequada ao alimento utilizando sensores instalados no forno microondas. Cada uma das 5 funções 6º Sentido (Cozinhar, Cozinhar a Vapor, Aquecer e Prato Crocante), funciona com receitas e/ou programações diferentes, por isso é necessário ler a explicação de cada uma delas para garantir seu uso adequado e obter bons resultados.

### 3.9.1 6º Função Descongelamento Ultra Rápido / Jet Defrost

A função Descongelamento Ultra Rápido / Jet Defrost é recomendada para determinados tipos e pesos de alimentos, como sugere a tabela:

NÚMERO DA RECEITA	ALIMENTO	PESO
1	Carne bovina	De 100g a 2Kg
2	Frango	De 100g a 3Kg
3	Peixe	De 100g a 2Kg
4	Vegetais	De 100g a 2Kg
5	Pão	De 100g a 2Kg

1. Aperte a tecla 6º Sentido até que o ícone da função Descongelar Ultra Rápido / Jet Defrost apareça no display.
2. Selecione o tipo de alimento que será descongelado (segundo a tabela acima, de 1 a 5), apertando a tecla RECEITA.
3. Use as teclas + e - para selecionar o peso do alimento.
4. Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

Para outros tipos de alimento ou pesos fora dos recomendados, siga as instruções do item 3.3, página 11 e selecione a potência 160 W para descongelar alimentos em geral ou 350 W para descongelar pratos prontos.




#### IMPORTANTE:

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento num filme plástico e coloque-o diretamente sobre o prato giratório. Caso deseje utilizar algum recipiente, dê preferência aos de vidro ou louça refratária.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o descongelamento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das receitas pré-programadas do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o descongelamento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).

### 3.9.2 6° Sentido Aquecer

A função 6° Sentido Aquecer é ideal para aquecer alimentos que estejam congelados, resfriados ou apenas em temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente o tempo e potência necessários para aquecer os alimentos. É recomendado o uso da tampa plástica nesta função para obter melhores resultados. Não se recomenda o uso dos demais acessórios como o suporte metálico, a panela plástica para cozimento a vapor e o prato crocante / crisp.

1. Aperte a tecla 6° Sentido até que o ícone da 6° Sentido Aquecer apareça no display. 
2. Aperte a tecla INICIA. Ao final do aquecimento, um bip soar indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

3. Caso você deseje ajustar a temperatura final do aquecimento, aperte a tecla POTÊNCIA. Apertando 1 vez, o alimento estará a uma temperatura ligeiramente maior do que a de uma programação normal; Apertando 2 vezes, a temperatura será superior a da programação anterior; Apertando 3 vezes, o alimento será aquecido a uma temperatura inferior; Apertando 4 vezes, a temperatura será ligeiramente menor do que a de uma programação normal.

#### IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao aquecimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o aquecimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com a função 6° Sentido Aquecer do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Procure aquecer porções de alimentos entre 250g e 600g. Acima ou abaixo destes pesos é recomendável utilizar a programação manual de tempo e potência descritos no item 3.3.
- Os melhores resultados são obtidos quando o forno estiver em temperatura ambiente antes de iniciar a programação.



### 3.9.3 6° Sentido Prato Crocante / Crisp

A função 6° Sentido Prato Crocante / Crisp é ideal para o aquecimento e finalização da preparação de alimentos semi-prontos e congelados. Esta função já vem com 5 receitas pré-programadas, nas quais o forno calcula automaticamente o tempo e potência necessários para cozinhar determinados tipos de alimento. Para usar esta função, não se recomenda o uso de alguns acessórios como o suporte metálico, a panela plástica para cozimento a vapor e a tampa plástica. Para cozinhar outros tipo de alimento que não os listados na tabela abaixo, siga as instruções do item 3.3 para a programação manual de tempo e potência.

Caso você deseje ajustar a temperatura final do aquecimento, aperte a tecla POTÊNCIA.



Apertando 1 vez, o alimento estará a uma temperatura ligeiramente maior do que a de uma programação normal;

Apertando 2 vezes, a temperatura será superior a da programação anterior;

Apertando 3 vezes, o alimento será aquecido a uma temperatura inferior;

Apertando 4 vezes, a temperatura será ligeiramente menor do que a de uma programação normal.

RECEITA	ALIMENTO	PESO	MODO DE PREPARO
1	Batatas fritas	De 250g a 600g	Espalhe as batatas fritas congeladas pela superfície do prato, evitando a sobreposição. Se desejar, espalhe sal por cima das batatas. Para obter melhores resultados, vire as batatas quando o forno indicar.
2	Pizza	De 250g a 500g	Indicado para pizzas com massa fina. Coloque a pizza diretamente no prato crocante / crisp.
3	Torta	De 300g a 800g	Indicado para tortas e pizzas de massa grossa. Coloque a torta diretamente no prato crocante / crisp.
4	Quiche	De 400g a 800g	Coloque o quiche diretamente no prato crocante / crisp.
5	Nuggets	De 250g a 600g	Espalhe os nuggets congelados pela superfície do prato, evitando a sobreposição.

1. Aperte a tecla 6° Sentido até que o ícone da 6° Sentido Prato Crocante / Crisp apareça no display.  
2. Aperte a tecla RECEITA até selecionar o número da receita desejada (de 1 a 5, conforme a tabela acima).
3. Aperte a tecla INICIA. Ao final do aquecimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

#### IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios a função 6° Sentido Prato Crocante / Crisp do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Todos os cuidados descritos no item 3.6 função Grill também devem ser seguidos nesta função.









### 3.9.4 6º Sentido Cozinhar a Vapor

A função 6º Sentido Cozinhar a Vapor é ideal para o cozimento saudável de alimentos como por exemplo vegetais, peixe e macarrão. O forno calcula a potência necessária para cozinhar estes tipos de alimento. Para usar esta função, não se recomenda o uso de alguns acessórios como o suporte metálico e o prato crocante / crisp.

1. Aperte a tecla 6º Sentido até que o ícone da 6º Sentido Cozinhar a Vapor apareça no display.  
2. Use as teclas + e - para ajustar o tempo desejado. Se não for indicado nenhum tempo de cozimento, o forno funcionará somente até a água na parte inferior da panela para cozimento a vapor ferver e depois desligará sozinho.
3. Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

#### IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função 6º Sentido Cozinhar a Vapor do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Use a panela para cozimento a vapor somente neste forno microondas. Ela não deve ser utilizada em fornos tradicionais, pois corre o risco de derreter.
- Não use a panela para cozimento a vapor quando o Grill ou o Prato Crocante / Crisp estiverem sendo utilizados.
- Use sempre a panela para cozimento a vapor em cima do prato giratório, e assegure que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Coloque no mínimo 100ml de água na parte inferior da panela para cozimento a vapor, e no máximo 500ml porque ao ferver, a água quente pode vazar.
- Use luvas para evitar queimaduras, pois tanto o forno como o recipiente contendo o alimento podem atingir uma temperatura elevada.

### 3.9.5 6º Sentido Cozinhar

A função 6º Sentido Cozinhar já vem com 3 receitas pré-programadas, nas quais o forno calcula automaticamente o tempo e potência necessários para cozinhar estes tipos de alimento.

Para esta função, não se recomenda o uso de alguns acessórios como o suporte metálico e o Prato Crocante / Crisp.

Para cozinhar outros tipo de alimento que não os listados na tabela abaixo, siga as instruções do item 3.3 para a programação manual de tempo e potência.





## seção 3

RECEITA	ALIMENTO	PESO	MODO DE PREPARO
1	Batatas inteiras assadas	2 a 4 unidades de aproximadamente 250g cada	Fure as batatas com um garfo e coloque-as num recipiente adequado ao uso em microondas.
2	Batatas cozidas em pedaços	De 250g a 1Kg	Corte as batatas em pedaços de tamanho menores. Coloque 100ml de água na parte inferior da panela para cozimento a vapor. Espalhe os pedaços das batatas em cima da parte do meio da panela. Cubra com a tampa. Adicione sal à água se desejar.
3	Vegetais congelados	De 250g a 750g	Coloque 100ml de água na parte inferior da panela para cozimento a vapor. Espalhe os vegetais congelados em cima da parte do meio da panela. Cubra com a tampa. Adicione sal à água se desejar.

### IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das receitas pré-programadas do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Use luvas para evitar queimaduras, pois tanto o forno como o recipiente contendo o alimento podem atingir uma temperatura elevada.

- Aperte a tecla 6<sup>th</sup>   Sentido até que o ícone da 6<sup>th</sup> Sentido Cozinhar apareça no display.
- Selecione o tipo de alimento que será cozido (segundo a tabela acima, de 1 a 3), apertando a tecla RECEITA.
- Aperte a tecla INICIA. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando\*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

\*Maiores informações no item 2.4.

## 3.10 Trava de Segurança

Esta função é acionada automaticamente, nas seguintes situações:

- Caso seja feita alguma programação e a porta não tenha sido aberta, o produto não vai ligar quando a tecla INICIA for apertada e o display mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar o botão INICIA novamente para que o forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que o forno não seja ligado sem que haja algum alimento dentro.
- Se depois de terminar alguma programação a porta não for aberta e nenhuma nova programação for feita dentro de 1 minuto, o forno também não ligará caso a tecla INICIA for pressionada e o display mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar o botão INICIA novamente para que o forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que não se esqueça nenhum alimento dentro do forno, que pode vir a queimar caso uma nova programação seja feita sem retirá-lo do forno.





## 4. Dicas .....

### 4.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o microondas.
- A instalação do microondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Seu microondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o microondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o microondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu microondas até que o mesmo tenha sido reparado por pessoa treinada pela Brastemp.
- Não utilize o microondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do microondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do microondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do microondas.
- Ao usar o microondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do microondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização de microondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenômeno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno microondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100 °C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do forno, pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do microondas para que a temperatura caia levemente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, lingüiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeiras com bico no microondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.



## seção 4

- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima de seu microondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de microondas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do microondas.
- Não utilize estabilizador ou “No-Break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o microondas.
- Não recomendamos que seja feito pudim no microondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.

### 4.2 Recipientes adequados para uso em microondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em microondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o microondas devido a geração de faísca.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do microondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em microondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no microondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno microondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do microondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

### 4.3 Técnicas para cozinhar em microondas

- Tempo de espera:  
Utilize o tempo de espera pré-programado no produto, aguarde até que a lâmpada se apague para retirar os alimentos do microondas. Maiores informações veja item 2.4 – página 9.
- Posição dos alimentos:  
Procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reaquecidos nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento:  
O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas:  
Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no microondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel:  
Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem crocantes) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).
- Peso máximo na porta:  
Ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, centralize o recipiente na porta para apoiá-lo, enquanto mexe ou vira o alimento. Isso evita acidentes provocados pelo tombamento do microondas ocasionado pelo excesso de peso colocado na porta (peso máximo é de 7kg).

## 5. Manutenção .....

### 5.1 Fazendo a limpeza do microondas

Para garantir a conservação de seu Microondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria logo após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

#### IMPORTANTE

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Para remover os resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água por 3 ou 4 minutos na potência máxima - JET 1000W (veja programação de tempo e potência na página 10). O vapor da água ajudará a amolecer a sujeira. Acrescente algumas rodela de limão na água para eliminar odores do interior do forno.

## 6. Soluções para a maioria dos problemas .....

Antes de chamar o Serviço Autorizado Brastemp – SAB, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.</li> <li>• Se a tomada está com defeito.</li> <li>• Se há falta de energia elétrica na sua residência.</li> </ul>
O display está aceso, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se a porta está bem fechada.</li> <li>• Se o tempo de cozimento foi programado.</li> <li>• Se a tecla INICIA foi acionada.</li> <li>• Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.</li> <li>• Se não está com a trava de segurança</li> </ul>
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se foi selecionada a potência adequada.</li> <li>• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.</li> <li>• Se o alimento foi colocado na posição correta.</li> <li>• Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.</li> <li>• Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária.</li> <li>• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.</li> <li>• Se as saídas de ar estão obstruídas.</li> </ul>
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm).</li> <li>• Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 mm).</li> <li>• Se a embalagem utilizada contém clips ou grampas de metal.</li> <li>• Se o alimento está embalado em papel reciclado.</li> <li>• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.</li> </ul>
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.</li> <li>• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).</li> <li>• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (10).</li> <li>• Prato giratório alternando o sentido do giro.</li> <li>• Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.</li> <li>• Estalos durante o cozimento.</li> </ul>
Oscilação de voltagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.</li> </ul>



## 7. Questões ambientais .....

### 7.1 Embalagem

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

### 7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

### 7.3 Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

## 8. Dados Técnicos .....

### BMA31ATBNA

Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	377 x 487 x 494
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	443 x 543 x 575
Peso Líquido (Kg)	27,6
Peso do Produto Embalado (Kg)	30,3
Volume da Cavidade (L)	31
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	15
Potência Útil - Microondas (W)	1000
Consumo no Modo Microondas (W)	2200



ÚNICO AUTORIZADO  
BRASTEMP

Grande São Paulo Outras regiões  
(011) 3116-2499 0800 900 999

[www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)

A Brastemp está  
à sua disposição.

Sempre que tiver dúvidas, sugestões ou reclamações, precisar de informações ou quiser agendar visitas técnicas, não deixe de nos contatar.

## 9. Garantia .....

### Termo de garantia

O seu microondas Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou entrega do produto, sendo:

- Os 3 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 9 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Assistência Técnica Autorizada Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica da Assistência Técnica Autorizada Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc;
- na instalação do produto as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções do produto;
- tiver ocorrido uso inadequado ou mau uso do produto, descuido, ou ainda, o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada pela Assistência Técnica Autorizada Brastemp ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS;
- transporte do produto até o local da instalação;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela MULTIBRÁS;
- despesas com mão-de-obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

- falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto etc;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raio, chuva, inundação etc;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo o a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Assistência Técnica Autorizada Brastemp, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Condições Gerais:

A MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A MULTIBRÁS S.A. ELETRODOMÉSTICOS reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.